

Enten-Ragù mit Paccheri

130–140 Min

Zutaten 6 Portionen

= Kotányi Produkte

1	Zwiebel
2	Karotten
2	Selleriestangen
2	Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl
1 EL	Tomatenmark
1 Stange	Zimt ganz
2	Lorbeerblätter ganz
1 TL	Paprika edelsüß spezial
150 ml	Rotwein
0.5 Dose	Gehackte Tomaten (200 g)
300 ml	Hühnerbrühe
4	Entenkeulen (Oberschenkel und Unterschenkel)
	Salz und schwarzer Pfeffer
500 g	Paccheri Pasta

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen. Zwiebel, Möhren, Stangensellerie und Knoblauch mit einer Küchenmaschine oder einem Zerkleinerer fein hacken. Die Entenkeulen leicht mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und anschließend die Entenkeulen hinzufügen. Diese auf jeder Seite etwa 2–3 Minuten anbraten, dann aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.
3. Das Gemüse und 1 Teelöffel Salz in den Topf geben. Bei mittlerer bis hoher Hitze 10 Minuten lang anbraten, bis das Gemüse weich ist, dabei darauf achten, dass es nicht braun wird.
4. Tomatenmark, Zimtstange, Lorbeerblätter und Wein hinzufügen. Den Wein 1 Minute köcheln lassen, dann die gehackten Tomaten und die Hühnerbrühe hinzufügen. Zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren und 5 Minuten lang leicht köcheln lassen. Vom Herd nehmen.
5. Die Entenkeulen in einen Bräter legen und mit der Soße übergießen. Mit Alufolie oder einem Deckel fest abdecken und etwa 1½ Stunden braten, bis das Entenfleisch zart ist. Die Entenkeulen mit einer Zange auf einen Teller legen und kurz abkühlen lassen.
6. Sobald die Ente abgekühlt ist und sich anfassen lässt, die Haut ablösen und fein hacken. Das Fleisch in kleinere Stücke zerteilen. Haut und Fleisch wieder in die Soße geben und gut umrühren. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, die Paccheri hineingeben und gemäß der Packungsanleitung garen. Die Nudeln abgießen, mit der Soße vermengen und mit knusprigen Salbeiblättern und Parmesan servieren.